

ICS 67.120.10  
分类号: X 71  
备案号: 46051-2014

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

**QB/T 1361—2014**

代替 QB/T 1361—1991、QB/T 1362—1991

---

## 红烧猪肉类罐头

**Canned stewed pork**

**(CODEX STAN 97-1981, Standard for cooked cured pork shoulder, NEQ)**

2014-05-06 发布

2014-10-01 实施

---

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1361—1991《红烧扣肉罐头》、QB/T 1362—1991《红烧猪肉罐头》，与原行业标准相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 整合两项标准为《红烧猪肉类罐头》；
- 修改原辅材料要求，增加食品添加剂要求；
- 将产品的质量等级修改为“优级品和合格品”；
- 修改产品氯化钠含量指标；
- 删除按罐型对产品固形物的规定，规定下限；
- 删除“缺陷”指标，在感官要求中增加“杂质”要求。

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 97-1981《熟制猪肉肘子》（英文版）编制，与CODEX STAN 78-1981的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：上海梅林正广和股份有限公司、厦门古龙食品有限公司、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、蚌埠市宏业肉类联合加工有限责任公司。

本标准主要起草人：陈军、张兴松、仇凯、郑渝。

QB/T 1361—1991的历次版本发布情况为：

- QB 225—1976。

QB/T 1362—1991的历次版本发布情况为：

- QB 396—1976。

# 红烧猪肉类罐头

## 1 范围

本标准规定了红烧猪肉类罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猪肉为主要原料，经预处理、装罐、调味、密封、杀菌、冷却制成的红烧猪肉类罐藏食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 317 白砂糖
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1537 棉籽油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用猪油
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 10781.1 浓香型白酒
- GB 10781.2 清香型白酒
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 18186 酿造酱油
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB 2683 罐头食品代号的标示要求
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**皱纹 wrinkle**

带皮猪肉经预煮油炸后，猪皮表面产生的均匀褶皱现象。



#### 4 产品分类及代号

##### 4.1 产品分类

根据生产工艺和原料的不同,分为红烧扣肉罐头、红烧猪肉罐头、红烧瘦肉罐头、红烧肘子罐头、东坡肘子罐头等。

##### 4.2 产品代号

应符合QB 2683的规定。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅材料

###### 5.1.1 猪肉

应符合GB 9959.1或GB/T 9959.2的要求。

###### 5.1.2 植物油

应符合GB 1534、GB 1535、GB 1536或GB 1537及相关标准的要求。

###### 5.1.3 食用猪油

应符合GB 8937的要求。

###### 5.1.4 食用盐

应符合GB 5461的要求。

###### 5.1.5 酱油

应符合GB 18186的要求。

###### 5.1.6 白砂糖

应符合GB 317的要求。

###### 5.1.7 酒

应符合GB/T 13662的要求。

###### 5.1.8 白酒

应符合GB 10781.1或GB 10781.2的要求。

###### 5.1.9 水

应符合GB 5749 的要求。

###### 5.1.10 食品添加剂

应符合相应标准的要求。

###### 5.1.11 香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

###### 5.1.12 其他辅料

应符合相应的标准和规定。

##### 5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目   | 优 级 品                 | 合 格 品 |
|-------|-----------------------|-------|
| 色 泽   | 肉色正常,具有该品种应有色泽        |       |
| 滋味、气味 | 具有红烧猪肉类罐头应有的滋味和气味,无异味 |       |

表1 (续)

| 项 目  | 优 级 品                                                                                                                                                                   | 合 格 品                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 组织形态 | <p>红烧扣肉罐头：组织柔软，瘦肉软硬适度；表皮皱纹明显，块形大小厚薄均匀，排列整齐，允许底部添秤小块不超过两块</p> <p>红烧猪肉罐头：组织柔嫩，肥瘦搭配适度，块形大致均匀，允许添秤小块不超过两块；块形分块状、条状和片状（去皮）3种；熔化油加肥肉质量不超过固形物质量的30%</p> <p>其他产品：应具有相应的特征形态</p> | <p>红烧扣肉罐头：组织柔软，瘦肉软硬较适度；表皮皱纹较明显，块形大小厚薄较均匀，排列较整齐，允许底部添秤小块不超过3块</p> <p>红烧猪肉罐头：组织柔嫩，肥瘦搭配较适度，块形较均匀，允许添秤小块不超过3块；块形分块状、条状和片状（去皮）3种；熔化油加肥肉质量不超过固形物质量的40%</p> <p>其他产品：应具有相应的特征形态</p> |
| 杂 质  | 无外来杂质及硫化铁污染物                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                             |

## 5.3 理化指标

## 5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

## 5.3.2 固形物含量

产品的固形物含量应符合表2的要求。每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

表2 产品的固形物含量

| 项 目               | 优 级 品/% | 合 格 品/% |
|-------------------|---------|---------|
| 红烧扣肉罐头 $\geq$     | 70      | 55      |
| 红烧猪肉罐头（块状） $\geq$ | 70      | 55      |
| 其他产品 $\geq$       | 60      | 55      |

## 5.3.3 氯化钠含量

不应大于2.5%。

## 5.3.4 污染物限量

应符合GB 2762相应的要求。

## 5.4 微生物指标

应符合罐头商业无菌要求。

## 5.5 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

## 6.2 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

## 6.3 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

## 6.4 氯化钠含量

按GB/T 12457规定的方法进行检验。



6.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行检验。

6.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。